

# SENECIO

Direttore

Andrea Piccolo e Lorenzo Fort



SAGGI, ENIGMI, APOPHORETA

**Senecio**

[www.senecio.it](http://www.senecio.it)

[direzione@senecio.it](mailto:direzione@senecio.it)

*Napoli, 2019*

La manipolazione e/o la riproduzione (totale o parziale) e/o la diffusione telematica di quest'opera sono consentite a singoli o comunque a soggetti non costituiti come imprese di carattere editoriale, cinematografico o radio-televisivo.

## *Ragionamento sul formaggio nel mito e nella letteratura - Parte seconda<sup>1</sup>*

a cura di Letizia Lanza e Lorenzo Fort

### *Il mondo medievale e moderno*

Dopo il deciso e durevole apprezzamento dei prodotti caseari che diffusamente si riscontra nelle età antiche presso i Greci e i Romani, nel cd. Medioevo si assiste a una decisa valorizzazione del ruolo economico, alimentare e culturale del formaggio: basti guardare come, all'incirca dal secolo dodicesimo in poi, nascono e si diffondono qualità come il Montasio, il Grana, la Mozzarella, prodotti ripetutamente nelle abbazie di Moggio Udinese, Chiaravalle, S. Lorenzo di Capua.

Come debitamente ricorda M. Montanari, «elemento essenziale del modello alimentare monastico è la rinuncia, parziale o totale, al consumo di carne: proibita per principio ai monaci, sia pure con molte eccezioni, essa viene rimpiazzata da cibi sostitutivi quali il pesce, le uova o, appunto, il formaggio. Estendendosi ben oltre l'ambito monastico, tale genere di rinuncia viene imposto dalla normativa ecclesiastica all'intera società cristiana e finisce per coinvolgere – tra periodi di quaresima, viglie e astinenze settimanali – gran parte dei giorni dell'anno: fino a un terzo e oltre, è stato calcolato»<sup>2</sup>.

Di qui, a dispetto delle prescrizioni mediche che invitano a un consumo prudente, nei “secoli bui” si assiste a un grande rilancio del cacio, sempre più ricercato anche dai ceti abbienti: al punto che «nel XV secolo Pantaleone di Confienza potrà scrivere di aver conosciuto “reges, [...] duces plurimos, comites, marchiones, barones, milites, nobiles, mercatores” nutrirsi spesso e volentieri. L'itinerario non cesserà di precisarsi in età rinascimentale e nei secoli moderni... La presenza di formaggi sulle tavole signorili è confermata, in questi secoli, dai testi di cucina, come quello di Cristoforo Messisbugo, cuoco alla corte estense di Ferrara, che elenca “butiro, ricotta, ricotta di butiro, cavi di latte, gioncata, panna di latte, mantighiglia; formaggio duro, grasso, tomini, pecorino, sardesco; marzolini, provature e ravogliuoli” fra le provvigioni indispensabili “per fare uno apparecchio generale per la venuta di ogni gran principe [...] o per qualunque altra cosa che possa accadere d'importanza”»<sup>3</sup>.

---

<sup>1</sup> La prima parte di questo lavoro è uscita in *Annali Cipadensi 1 (2012-2013)*, a cura di O. Fabris, Bassano del Grappa (VI) 2013, pp. 87-105, e pure, parzialmente diversificata, in questa testata.

<sup>2</sup> M. Montanari, *Ruolo del latte e dei formaggi nel Medioevo* in “Storia Medievale. Dai castelli ai monstra” (sito web). Cfr. *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Roma-Bari 2006, pp. 63 ss.; *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Roma-Bari 2006, pp. 98-103.

<sup>3</sup> M. Montanari, *Ruolo del latte*, cit. (fuori parentesi, puntini miei). Cfr. *Libro nouo nel qual s'insegna a far d'ogni sorte di uiuanda secondo la diversita de i tempi, cosi di carne come di pesce. Et il modo d'ordinar banchetti, apparecchiare tauole, fornir palazzi, & ornar camere per ogni gran principe. Opera assai bella, e molto bisognevole a maestri di casa, a scalchi,*

Logicamente, come già nel tempo antico pure in età medievale e moderna i cuochi si avvalgono dei latticini per ammannire ghiotte portate, e lo testimoniano i ricettari a cominciare da quando, tra i secoli tredicesimo e quattordicesimo, fanno la loro comparsa nella documentazione vuoi del Bel Paese vuoi di altri Stati europei.

Così, sempre per esemplificare, il cacio fresco si mescola alle uova, alla carne, alle verdure o alle erbe odorose allo scopo di «confezionare ogni sorta di pasticci e di torte – forse i piatti più caratteristici della gastronomia medievale. Il ricettario trecentesco conservato in un codice miscellaneo presso la Biblioteca Universitaria di Bologna e conosciuto come “Anonimo toscano”... prevede l’impiego del “cascio fresco” per la farcitura dei “crispelli di carne, o vero tortelli e ravioli”, come pure per il ripieno della spalla di pecora, che dovrà comprendere “cascio fresco, bene pesto con ova, in bona quantità”; assieme a “carne battuta” esso entrerà nel “pastello romano”, mentre la “torta pamesana” comprenderà, oltre al fresco, “alquanto di cascio grattato”; quest’ultimo entrerà anche nelle “ova piene” e, naturalmente, nelle “lasagne”»<sup>4</sup>.

Anche il prodotto stagionato, si vede bene, entra ampiamente nelle preparazioni culinarie, per altro non pestato bensì grattugiato, come chiarisce il ricettario di Maestro Martino dal titolo *Libro de arte coquinaria* «a proposito della torta di farro: “pigliarai una libra di cascio frescho, et meza libra di bon cascio vecchio, facendo pistare l’uno, et l’altro grattare como s’accostuma di fare”»; specialmente nelle ricette di torte «salate e dolci, i due tipi di “cascio”, alternati o mescolati a seconda dei casi, appaiono quale ingrediente base della vivanda. Essi compaiono anche nelle frittelle, nelle frittate, nelle uova ripiene e in una quantità di altre preparazioni»<sup>5</sup>.

Per abbondante che sia però, in questi casi il formaggio è solamente uno dei tanti ingredienti, mentre in altre situazioni diventa «protagonista primario della vivanda e la qualifica anche nel nome: la “casciata” è fatta di “cascio fresco lavato e bene premuto, e spezzato minuto colle mani nel catino”, mescolato poi con uova, erbe, lardo, pepe e sale e messo a cuocere in crosta; seguono il “coppo di latte caprino, o pecorino”, la “ioncada”, la “paniccia col latte”. Gastronomia semplice, di origine presumibilmente povera, ma – di nuovo nelle valutazioni di Montanari – destinata alle classi ricche»: non per caso, nel menzionato *Libro della cocina*, opera pregevole che un anonimo buongustaio toscano rivolge, come le altre del genere, «al ceto dei signori o dell’alta borghesia cittadina, la cosa è esplicita:

---

*a credencieri, & a cuochi: composta per m. Christofaro di Messisbugo, & hora di nouo corretta, & ristampata.* In Venetia appresso Francesco de Leno, 1564.

<sup>4</sup> M. Montanari, *Ruolo del latte*, cit. (puntini miei). Cfr. *L’arte della cucina in Italia*, a cura di E. Faccioli, Torino 1992, pp. 58; 59; 60; 61; 64; 65.

<sup>5</sup> M. Montanari, *Ruolo del latte*, cit. Cfr. *L’arte della cucina*, cit., pp. 175-176; 172 ss.; 187; 192; 193-194.

dopo la ricetta del “cascio arrostito”, messo allo spiedo in un bastone sopra il fuoco e servito su una fetta di pane sottile, o direttamente sul tagliere di pasta dura, l’estensore del testo ingiunge: “e porta al Signore”»<sup>6</sup>.

Vale la pena allora approfondire, sia pure cursoriamente, il discorso sui ricettari (specie rinascimentali ma non solo), dei quali, un esempio per tutti, succulente estrapolazioni sono contenute in *Magistri coquinae liber primus*<sup>7</sup> e in *Magistri coquinae liber alter*, curati entrambi da Otello Fabris e rispettivamente afferenti alla diciottesima e diciannovesima rassegna “A Tavola con Merlin Cocai”.

Estratta dal secondo volume, riporto anzi tutto una variante dei *Macaroni merliniani, con butyro, cannella e parmeggiano* (da Cristoforo Messi detto Sbugo, *Compositioni*, p. 125), i cui ingredienti necessari sono: farina, mollica di pane bianco, grana grattugiato, formaggio grasso (Asiago), noce moscata, pepe, latte caldo e zucchero a velo<sup>8</sup>; diversamente, per i *Macaroni con la fioretta di ricotta* (da *Frammento anonimo di un libro di cucina del sec. XIV*, cap. LXXXV), si preferiscono: formaggio fresco di cagliatura o fioretta di ricotta, farina, tuorli d’uovo, sale<sup>9</sup>.

Ulteriori leccornie, inventariate e accuratamente presentate con tanto di dosi nel medesimo libro, richiedono l’uso di parecchi formaggi. Sempre per esemplificare, sicura attenzione meritano i *Calissoncini o fiadoncelli a mezzaluna pieni di carote* (da Bartolomeo Scappi, *Libro V delle paste*, c. 389v e c. 363v); le *Pastatelle di fagioli (ripieno di Scappi e presentazione dello Sbugo)*; il *Tortino d’asparagi* (da Bartolomeo Scappi, *Opera*); il *Tortino di funghi allo zafferano dell’Aquila* (da Merlin Cocai, *Doctrina Cosinandi XVIII*, c. 147v); la *Zucca lagenaria ripiena* (da Bartolomeo Scappi, *Secondo libro, nel quale si tratta di diverse vivande*, c. 82r); le *Cervellate bressane* (da Anonimo veneto sec. XIII, *Libro per cuoco*, CXXV); le *Tomaselle gialle* (da Martino de’ Rossi, *Libro de cosina*, p. 55)<sup>10</sup>. Tra così elaborate e allettanti vivande, in particolare degne di onore sembrano le *Offelle piene di cacio, alla milanese* (da Bartolomeo Sacchi detto Platina, *De honesta voluptate et valetudine*, p. 193) e lo *Spiedino di cascio arrostito*, a base di Tomini<sup>11</sup>.

Né, è naturale, il cacio entra esclusivamente nella composizione di pietanze salate, risultando al contrario ottimo ingrediente per taluni dolci. Così, specialmente la Ricotta vaccina rende prelibata la *Torta di castagne* (da Bartolomeo Scappi, *Libro II, nel quale si tratta di diverse vivande*, c. 73 r), la

---

<sup>6</sup> M. Montanari, *Ruolo del latte*, cit. (puntini miei). Cfr. *L’arte della cucina*, cit., pp. 62; 64; 65; 66-67.

<sup>7</sup> Bassano del Grappa (VI) 2008.

<sup>8</sup> Su Teofilo Folengo e i suoi «macaroni» vd. *infra*.

<sup>9</sup> Cfr. O. Fabris, *Magistri coquinae liber alter. Ricettario di cucina rinascimentale tratto dalla XIX rassegna “A Tavola con Merlin Cocai”*, Bassano del Grappa (VI) 2009, p. 31. Utili indicazioni bibliografiche (p. 60) sono seguite dall’elenco delle ricette in ordine alfabetico (pp. 61-63).

<sup>10</sup> Cfr. *ibidem*, pp. 7; 17; 22; 23; 24; 37; 41.

<sup>11</sup> Cfr. *ibidem*, pp. 16; 21.

Casatella o la cagliata di latte compongono a dovere la *Torta di marasche* (da Merlin Cocai, *Doctrina Cosinandi XIX*, c. 147v), mentre la Ricotta di pecora serve per approntare al meglio la *Torta di zucca nostrale* (da Bartolomeo Scappi, *Quinto libro delle paste*, c. 362v)<sup>12</sup>.

Quanto alle tipologie casearie sopra tutto preferite, già nel corso del Medioevo, quando appunto la superiorità del latte caprovino sul latte vaccino entra in discussione, un ruolo di primo piano acquista il Parmigiano, pur essendo altrettanto celebri il Piacentino e il Lodigiano: di fatto, «proprio la crescente fortuna del Parmigiano è espressione di una cultura che si sta diversificando, di una realtà produttiva che in alcune regioni italiane – “cisalpine” le chiama Platina – sta assumendo tale forza da “contendere il primato” al tradizionale formaggio di pecora. Il dato è generale nell’Europa continentale del tardo Medioevo e della prima Età moderna; in Italia ne saranno protagonisti, a iniziare dal Quattrocento, i prati irrigui della pianura padana e gli alti pascoli delle valli alpine»<sup>13</sup>.

Da ricordare poi che in alcune zone, quali il Parmense o il Ferrarese, si tende a sperimentare qualche novità, a dimostrazione che in questo periodo «il quadro delle specialità regionali... si diversifica e si arricchisce. Nel Cinquecento Ortensio Landi propone una sorta di “itinerario gastronomico per l’Italia” che tocca i “cacicavallucci freschi” di Sorrento, i “ravagiuoli” di Siena, i “marzolini” di Firenze, le ricotte di Pisa, il “cacio piacentino” che ricorda di aver mangiato, a Piacenza, assieme a certe mele dette “calte” e ad un’uva chiamata “diola”, per ritrovarsi “consolato come se mangiato avessi d’un perfettissimo fagiano”»<sup>14</sup>. Nello specifico delle varietà padane, pregiato è «anche “il cacio di Malengo e della valle del Bitto”», mentre un’ultima saporosa citazione «riguarda i “cavi di latte” (panna montata) di Venezia»<sup>15</sup>.

Ancora tra i prodotti tipicamente italiani, sulla scorta di Platina pure il medico Pantaleone da Confienza<sup>16</sup> «individua come migliori... il “marcelinus” ossia “marzolino” o “fiorentino” (così chiamato poiché “terretoriis Florentinorum in Tuscana et Romandiola componitur”) e il “piacentino”, detto anche “parmigiano” (così senz’altro lo identificava Platina) “quia etiam Parme consimiles fiunt, non multum distantes in bonitate”; anche nelle zone di Milano, di Pavia, di Novara e di Vercelli “da alcuni anni in qua” si è cominciato a produrne. Il primo è fatto col latte di pecora “licet aliqui etiam permiseant de

---

<sup>12</sup> Cfr. *ibidem*, pp. 55; 56; 57.

<sup>13</sup> M. Montanari, *Ruolo del latte*, cit. Cfr. I. Naso, *Formaggi del Medioevo. La “Summa lacticiniorum” di Pantaleone da Confienza*, Torino 1990, p. 46.

<sup>14</sup> Richiama le citazioni A. Capatti in Giulio Landi, *Formaggiata di Sere Stentato al Serenissimo Re della Virtude*, a cura di A. C. Presentazione di C.S. Ferrero, Milano 1994, pp. 16-17. Di interesse, oltre alle raffinate illustrazioni e xilografie, le *Note linguistiche* (pp. 71-72) e il *Catalogo delle persone in odor di formaggio* (pp. 73-80). Ringrazio Otello Fabris per la disponibilità del volume.

<sup>15</sup> M. Montanari, *Ruolo del latte*, cit. (puntini miei). Cfr. *L’arte della cucina*, cit., pp. 277-281.

<sup>16</sup> Cfr. Panthaleonis de Conflentia, *Summa lacticiniorum* 2. 3.

vacino»; il secondo col latte di vacca»<sup>17</sup>. A questi «due ‘campioni’» di eccellenza, Pantaleone «ne aggiunge (per evidenti motivi di campanile) un terzo: le robiole delle Langhe, *parvi casei* di una libbra o poco più, confezionati di norma con latte ovino, anche se alcuni vi aggiungono del latte di vacca o di capra; bona copia di essi si fa nella vicina Lomellina»<sup>18</sup>.

Sia come vuol essere, a dispetto della serrata concorrenza ineguagliato rimane il successo del Parmigiano, già nel Trecento esportato fuori della penisola italiana: un successo, come giustamente rileva Montanari, «legato anche all’affermarsi, dal Duecento in poi, di un manufatto alimentare che con esso si sposa particolarmente bene: la pasta. Al Parmigiano, con ogni probabilità, allude già Salimbene da Parma nella sua *Cronaca* (XIII secolo), quando descrive frate Giovanni da Ravenna come gran mangiatore di lasagne al formaggio: “Nunquam vidi hominem, qui ita libenter lagana cum caseo comederet sicut ipse”»<sup>19</sup>.

Date cotali premesse non sorprende certo che l’usanza di spolverizzare la pasta di cacio, magari mescolato con burro e spezie dolci, risulti da allora in poi regolarmente attestata nei resoconti cronachistici dei conviti, nelle prescrizioni gastronomiche, nella trattatistica e nella produzione letteraria in genere: non per caso, da intenditore quale è, pure Maestro Martino «lo vuole sui ravioli, sui “maccheroni siciliani”, sui vermicelli, sulle lasagne, e anche su minestre liquide come i manfrigoli. Una novella di Celio Malespini<sup>20</sup>, sullo scorcio del XVI secolo, mette in scena un gruppo di gentiluomini veneziani che gustano maccheroni provenienti da Messina conditi “con più di venticinque libbre di cacio parmigiano, e sei, od otto caciocavalli, e infinite specierie, zucchero, cannella, e tanto burro che vi nuotavano dentro”»<sup>21</sup>. Burro, spezie, zucchero. E, giustappunto, abbondante cacio.

Questo dunque, fino all’Ottocento – epoca del fortunato sposalizio tra i carboidrati e la salsa di pomodoro – «il condimento abituale dei piatti di pasta. Ma neppure il pomodoro riuscirà a scalzare completamente il formaggio: il napoletano Ippolito Cavalcanti, che negli anni Trenta del XIX secolo fornisce la prima ricetta di maccheroni al sugo... prevede che questo venga aggiunto in un secondo momento, dopo che i maccheroni, appena scolati, sono stati ben informaggiati: “mescolavi formaggio

---

<sup>17</sup> M. Montanari, *Ruolo del latte*, cit. Puntini miei.

<sup>18</sup> *Ibidem*, nota 54. Cfr. I. Naso, *Formaggi del Medioevo*, cit., pp. 115-116.

<sup>19</sup> M. Montanari, *Ruolo del latte*, cit. Cfr. I. Naso, *Formaggi del Medioevo*, cit., pp. 47-48. Vd. in particolare L. Messedaglia, *Leggendo la Cronica di frate Salimbene da Parma. Note per la storia della vita e del costume nel secolo XIII in Atti dell’Istituto Veneto di Scienze, Lettere ed Arti* 103. 2, 1943-1944, pp. 384-385.

<sup>20</sup> Per l’esattezza, la n° 7.

<sup>21</sup> M. Montanari, *Ruolo del latte*, cit. Cfr. C. Malespini, *Novelle scelte*. Prefazione e cura di E. Allodoli, Lanciano 1915, p. 64.

invecchiato e provolone; e quant'altre sorti di formaggio vi aggiungi in più, più saporiti diventano»<sup>22</sup>. Perimetrando di nuovo il vasto territorio delle lettere, già Giovanni Boccaccio, nel magnificare le attrattive del giocondo Bengodi<sup>23</sup>, si attarda a descrivere «una montagna tutta di formaggio parmigiano grattugiato, sopra la quale stavan genti che niuna altra cosa facevano, che far maccheroni<sup>24</sup> e raviuoli e cuocergli in brodo di capponi, e poi gli gittavan quindi giù, e chi più ne pigliava più se n'aveva; e ivi presso correva un fiumicel di vernaccia, della migliore che mai si bevve, senza avervi entro gocciola d'acqua»<sup>25</sup>.

Più avanti nel tempo, nella prima metà del secolo sedicesimo, si colloca come noto l'esordio del *Baldus folenghiano*, eroicomico poema di Girolamo alias Teofilo alias Limerno Pitocco alias Merlin Cocai, ossia a dire il monaco poeta mantovano che assai presto vanta fama europea (e oggi mondiale): sul suo conto infatti, come ricorda Otello Fabris, «si trovano numerosi riscontri nelle opere di personaggi come Rabelais, nel suo *Gargantua*, e in alcuni passi di Erasmo da Rotterdam» – già a partire dalla prima redazione delle *Macaronee*, ovvero il primo *Liber Macaronices* stampato da Alessandro Paganino nel 1517 a Venezia, contenente, si sa, due *Egloghe* e il *Baldus* in diciassette libri. Come ormai risaputo, nella successiva redazione – *Opus Merlini Cocaii* – risalente al 1521 e stampata da Paganino nella nuova tipografia di Toscolano, sulla riva occidentale del Lago di Garda, «il *Baldus*, diventato ormai un autentico capolavoro, è aumentato fino a venticinque libri, e viene seguito dai tre libri della *Moscheide*, storia della guerra tra le mosche e le formiche che mette in ridicolo la presunzione umana, colpendo i sentimenti che albergano nell'anima dei potenti... In apertura compare la *Zanitonella*, che amplia le tematiche delle *Egloghe* sull'amore inutile e insoddisfatto di Tonello verso Zanina»<sup>26</sup>.

Nel *Baldus* dunque, oltre all'immane invocazione alle Muse – assai diverse però dalle antiche dee, chiamandosi ora Gosa, Comina, Striazza, Mafelina, Togna, Pedrala, e risultando oltre modo prosaiche, incredibilmente «panciute»<sup>27</sup> – si apre una gustosa descrizione del Parnaso, sulle cui cime esse dimorano: una catena di monti altissimi, «Alpi fatte di formaggi / d'ogni tipo: molli, duri e mezzo

---

<sup>22</sup> M. Montanari, *Ruolo del latte*, cit. (puntini miei). Cfr. I. Cavalcanti, *Cucina teorico-pratica: in fine quattro settimane secondo le stagioni della vera cucina casareccia in dialetto napoletano*. Introduzione e glossario di L. Mancusi Sorrentino, Napoli 2002; *Cucina teorico-pratica*, a cura di J. Parzen. Con una scelta di ricette per la tavola moderna a cura di S. Barzini, Milano 2002. Vd. pure *L'arte della cucina*, cit., p. 809.

<sup>23</sup> Utopico paese di Cuccagna scaturito dalla fantasia medievale e ubicato in «Berlinzone, terra de' baschi», dove «si legano le vigne con le salsicce e avevavisi un'oca a denaio e un papero giunta», G. Boccaccio, *Decameron* 8. 3. 9.

<sup>24</sup> Ossia “gnocchi”.

<sup>25</sup> G. Boccaccio, *Decameron* 8. 3. 9.

<sup>26</sup> O. Fabris, *Il mondo di Teofilo Folengo, alias Merlin Cocai*, Bassano del Grappa (VI) - Mantova 20083, pp. 11-12. I puntini sono miei.

<sup>27</sup> T. Folengo, *Baldo* 1. 13. Contrariamente alla prassi consueta, seguo qui la traduzione di Alberto Borgogno presente in Teofilo Folengo, *La vera storia di Guidone da Montalbano e Baldovina di Francia, genitori di Baldo. Con l'aggiunta della nascita dell'eroe Baldo nel borgo mantovano di Cipada*, a cura di A. B., Padova 2006.

stagionati» (1. 28-29) e giù dalle quali, trascinati da torrenti di guazzetto, scorrono lasagne e gnocchi, frittelle e polpette. E non per caso le grasse e rubiconde Muse folenghiane – «Ninfe sbrodolate» (1. 17) – nutrono ancora in fasce il futuro pugnace eroe, discendente del paladino Rinaldo per parte di padre e addirittura nipote di Carlo Magno per parte di madre, imboccandolo di «macaroni» con l’accompagnamento di «cinque, o facciam otto catini di polenta» (1. 15; 16).

Come già accennato, il formaggio è componente irrinunciabile dei «macaroni» folenghiani, giusta la spiegazione che offre lo stesso autore, dotto e scanzonato se non irriverente “amatore di Dio”, definendo la propria abilità poetica con una spiritosa «similitudine presa dalla gastronomia: “*Ars ista poetica nuncupatur Ars Macaronica, a macaronibus derivata, qui macarones sunt quoddam pulmentum farina, caseo, botiro compaginatam, grossum et rusticanum*” (“*Quest’arte poetica viene chiamata Arte Macaronica, derivata dai macaroni, i quali macaroni sono un impasto grossolano e rustico messo assieme con farina, formaggio, burro*”))»<sup>28</sup>.

Da precisare anzi tutto, con Fabris, che cosa siano questi «macaroni», caratterizzati da una «corposità che si confonde con quella degli gnocchi. In effetti, sono gnocchi, ammaccati (*macài*) con il pollice sul retro della grattugia», ma in più «assumono un valore metaforico. Il Poeta avverte: “*O quantum largas opus est slargare ganassas, quando velis tanto ventronem pascere gnocco*”... Esser “macarone” significa essere uno sciocco: “*Te si un poro gnoco*”, dicono sovente le mamme venete ai figlioli ingenui. Non è poi un gran male essere dei sempliciotti, se la cosa significa escludere la malizia dal proprio stile di vita. Questa è una delle tante tesi contenute negli oltre cinquantasettemila versi macaronici pubblicati dal nostro strabiliante Poeta»<sup>29</sup>.

Ancora in ambito letterario, sempre nel Cinquecento la *Formaggiata*<sup>30</sup> di Giulio Landi – della nobile casata feudale, viaggiatore e studioso nato a Piacenza nel 1500 e deceduto nel 1579 – si esprime con toni deliziati sul cacio piacentino e padano in genere.

Secondo il curatore Alberto Capatti si tratta di un’opera «talmente ricca di scienza, agronomia e arte delle buone maniere, di compensi, baratti e regalini sotto banco, di osservazioni villerecce e scurrili, da

---

<sup>28</sup> O. Fabris, *Il mondo*, cit., p. 3.

<sup>29</sup> *Ibidem*, p. 4. I puntini sono miei.

<sup>30</sup> Parecchie le edizioni (vd. p. 29 del volume landiano), ma fa fede il testo della prima (1542). Quanto all’originaria stesura, dice Capatti: «Supporre che la *Formaggiata*, impressa anonima, ovvero firmata da un *Sere Stentato*, sia cresciuta a pezzi e bocconi, forma dopo forma, in antico per cattivarsi il Cardinale Ippolito, quindi per onorare padri e re dell’Accademia della virtù, e infine abbia riacceso l’entusiasmo di Anton Francesco Doni, prefatore illustre, più che punto la vanità paterna dello stesso Conte, non è ipotesi incredibile. Le pagine iniziali e finali del testo possono considerarsi addizioni idonee a grattugiare un vecchio cacio offerto al porporato giovanetto e a rinverdire i ricordi di un carnevale del 1538. Le carte infine ingrassano con i marginalia e dimagriscono con le scancellature. Incrociando conti e prebende, l’inventario mangereccio delle credenze di tanti cardinali, già vivi oppure defunti nel torno di qualche anno, e il registro delle rispettive carriere, supponevano un metodico aggiornamento», A. Capatti in Giulio Landi, *Formaggiata*, cit., p. 16.

meritare molto studio. Racchiude una fetta di *hierarchia catholica* e la pianta dei mercati e delle diocesi; tratta del dono in natura e della politica degli Stati, turchi inclusi. Forse appare densa al centro, qua e là salace, d'un giallo-olio color dell'oro più che dello zafferano, con qualche cardinalizia screziatura, eppure non viene a noia. Giulio Landi l'ha messa per iscritto con foga, anzi ne aveva ben solfeggiato il motivetto, prima di ripeterla ad alta voce. Qualcuno gliel'ha poi spedita al torchio e, siccome i formaggi non durano, lui stesso, il conte-zio, dopo esser andato in succhio, se l'è rimangiata senza pietà, lasciandone tutto il merito a una maschera della commedia dell'arte, di nome *Sere Stentato*»<sup>31</sup>.

Un personaggio volutamente misterioso, cotale signore, nei cui riguardi troppo vaghe informazioni fornisce *Il stampatore a lettori*<sup>32</sup>: «Forsi desiderarete sapere che huomo sia... e perché così chiamasi... A me basta fare al nostro Stentato un dispetto solo, cioè stampare contro voglia sua queste sue lodi del formaggio piacentino che per questo solo dispiacere (penso) perdonarami per amor vostro... Io vi dico che non oportet sapere plus quam oportet sapere, che s'egli avesse voluto farsi hora conoscere, non havrebbe egli nascosto e involuppato il suo proprio nome. Perhò statevene, o lettori, contenti al quia, che da me non intenderete altro se non che egli è gentilhuomo cortese, piacevole e buono e leale compagno, senza ambitione, e senza una maladetta Hipocrisia; né mai si è dilettrato del fumo de ravioli, ma bene li piacciono i buon boconi, e massimamente il formaggio de la patria sua: perhò (credo) ch'egli si sia mosso a lodarlo tanto. Io già lo conobbi in Roma per le sue buone qualitàdi molto caro e grato a quel virtuosissimo e magnanimo Signore Hippolyto Cardinale de Medici, padre de virtuosi e di tutte le virtùte vera base et fermo sostegno. Questo vi po per hora bastare. In altro tempo vi squadernarò poi (s'altro del suo potrò acchiappare) perché egli si dice sere Stentato»<sup>33</sup>.

Di siffatto tenore dunque, furbescamente oscure, le notizie concernenti il fantomatico autore.

A parte ciò, sulla squisitezza della produzione piacentina, che a buon diritto vanta non pochi estimatori, baroccamente conciona Capatti: «Se il cacio piacentino, eloquente fuori, cremoso dentro, valeva una messa, un beneficio, un conclave, a maggior ragione poteva venir pregiato nelle bande e nelle compagnie, riempiendo i barbazzali, rimpinguando le corazze, abbattendo come palla da bombarda le merlate pasticcerie. Accolto dai signori della croce e della spada con indulgenza, il grana s'impasta con la saliva e richiama al vino gli stuoli laureati. Anzi fa tanto gola ai poeti che la *formaggiata* stagiona con il passar degli anni, s'affina nei cenacoli. Nulla prova che il Conte Giulio abbia ripetuto quel suo scherzo, al di fuori delle sue stesse ammissioni... Per anni ed anni, probabilmente per una vita, le forme

---

<sup>31</sup> A. Capatti in Giulio Landi, *Formaggiata*, cit., pp. 24-25.

<sup>32</sup> Per il dibattito sulla problematica identificazione vd. *ibidem*, p. 29.

<sup>33</sup> G. Landi, *Formaggiata*, cit., pp. 37-38. I puntini sono miei.

seguono o accompagnano le sue lettere: nel decennale della morte di Hippolito, lo ringrazia Claudio Tolomei, lodandone l'eterna bontà. Ai piedi inguainati da pantofole o inchiodati di ferro, i servi padani – vieppiù fiorisce Capatti – depongono instancabilmente i duri cerchi alti un palmo; vengono incisi da un mastro, disposti da un siniscalco sui tondi e spilluzzicati alla ventura, in scaglie, schegge e bruscoli. Come ai bei tempi, attorno al tavolo, s'alternano appetiti illustri e conoscitori delle buone cose: messer Bino, cantore degli orti, Giovanni della Casa, aedo dei forni, il Molza, usignolo dei fichi e delle fiche, e Annibal Caro che gli tiene bordone, sino a quel Giovan Francesco Leoni dotato da madre natura di una proboscide pari alle cento libbre casearie. Ogni ingegno ha un proprio motto; uno solo, l'anconitano Leoni fa le spese per tutti. La *Nasea* del Caro, stampata a Roma nell'aprile del 1538, viene considerata dai critici come il caglio della *Formaggiata*. Forse ne costituiva solo un condimento o una fase di maturazione»<sup>34</sup>.

Ora, al di là delle amene divagazioni capattiane, certamente l'autore della *Formaggiata* sa con efficacia argomentare l'eccellenza del latte e derivati che provengono dalla sua rinomata città e dal circondario: «Che il latte piacentino sia di qualunque altro più nobile e di più valore, facilmente si può per i pascoli e l'erbe più degli altrui paesi migliori e delicati, conoscere: benché per molte altre ragioni e filosofiche si potrebbe anche il medesimo provare, cioè per la natura dei terreni e dell'acque, che quei irrigano, e per l'aer' benigno e in ciò favorevole. Nondimeno per non esser troppo prolisso, ci basterà ora dire che le bestie che sul piacentino pascolano, maggiori, più grasse, più sane, e più valenti dell'altre, il che chiaramente si è veduto, che sendosi alcune bestie nei prati di Piacenza pascolate, e poscia ad altri luoghi condotte, sono del buono esser' loro diminuite e magre e inferme divenute... Se adunque – conclude Landi – il bestiame del piacentino è di qualunque altro d'altre regioni più valoroso e grasso, ne segue che l' latte sia di miglior nutrimento, più perfetto e più gentile»<sup>35</sup>.

Quanto all'altro ingrediente necessario per produrre il formaggio, cioè il sale, sempre a dire di Landi «tanto è di eccellente qualità il sale piacentino di che ne fanno fede i cervelati, le mortadelle, i sanguinacci, i Zambudelli e le salsiccie, e ogni altra sorte di salame che qui da noi le donne fanno, il quale è dilicatissimo et di ottimo gusto, et certo sono i migliori salami che in Italia si faccino, salvando però l'honore delle somate di Napoli et li persciutti di Norsia. Ma la sua perfettione non solamente si conosce per la grande et singulare bontà dei salami ma anchora per la sua mirabile operatione nelle cose medicinali, massimamente nei cristei i quali secondo l'esperienza degli spetiali assai più oprano col sal piacentino che con il forestiero. Di che non sanno però i Medeci altra ragione allegare, se non

---

<sup>34</sup> A. Capatti in Giulio Landi, *Formaggiata*, cit., pp. 13-14 (puntini miei). Vd. note 9-10 p. 26.

<sup>35</sup> G. Landi, *Formaggiata*, cit., p. 41. I puntini sono miei.

una certa virtù et proprietà di questo sale, occulta et segreta»<sup>36</sup>.

Preziosità intrinseche caratterizzano quindi il cacio di Piacenza, cui bisogna per altro aggiungere sia il particolare formato – rispetto al quale i locali, «come sono in tutte le loro attioni d'honore e di lode desiderosi e ansii, han voluto tutte l'altre nationi in formare il formaggio di gran lunga vincere, e perciò non volsero triangulare né quadrato farlo, ma circolare in ampia e gratiosa forma»<sup>37</sup> – sia l'abilità delle pastore, che, oltre a saperlo lavorare ad arte nel rispetto delle norme igieniche, secondo Landi sono per lo più giovani, linde, carine: «Et forse che lo fanno villani, rozzi, sudici e bestiali, che hanno più sembiante di fere che d'huomini, come per lo più son quegli che fanno le provature in quel di Roma? Ma da pastorelle gentili, piacevoli e belle le quali primamente con le loro bianche mani mongono il latte suavemente cantando le lodi sue e di chi lo genera. Di poi ne puliti e lucenti vasi pongono non con stantio e acetoso ma fresco e dolce caglio; e poscia preso che egli è, mettonlo in certe caldare a guisa di campane fatte, alte quasi la metà d'un huomo, ma nette e ben lavate, ove con fuoco temperato lo fanno cuocere rompendo il preso latte. Qui bisogna molta arte e cognitione in saperlo ben condurre al fine, e conoscere quando egli è bene stagionato e temperatamente cotto. D'indi cavandolo, poscia in certi gran cerchi ben bianchi e polito mettonlo... Il quale doppo haverlo in que cerchi quattro giorni lasciato ben coperto, ritornano le gratiose e saporite pastorelle ad ensalarlo, e per lo spatio di do mesi, ogni ottavo giorno l'ensalano. Poscia pulitamente stropicciandolo, con diligenza l'ensalano ben bene e finalmente poi... di buono oleo l'ongono»<sup>38</sup>.

Di qui, superfluo dirlo, l'entusiastico proclama landiano: «Chi sarà dunque così ignorante che nieghi il formaggio piacentino non solo esser' buono ma anchora il miglior' del mondo? Chi tanto sarà maligno e ostinato che non voglia confessare esser' cosa pretiosa e degna? Chi tanto fuor di ragione sarà et di sensi privo, che non loda et adori un tanto buono et necessario alimento? Chi tanto haverà guasto et perso il gusto, che non disideri tutto 'l giorno, a tutt' hora, il formaggio piacentino? Il quale è buono la mattina a colatione, a desinare, a merenda e a cena, et perciò in Milano ottimamente si dice per proverbio antico e vero: Se sapesse il villano / Mangiare pomi, pere, formaggio e pane, / Empegnaria 'l gabano / Per mangiar pom, pere, formaggio e pane. / Quel proverbio anchora da Bergamaschi è molto usitato: / Oh infige, se sapesse lu ol viram / Mangià (maide) pom, peri, formagi e pan / Infige, l'impegnareve lu ol gabam / Per mangià lu pom, peri, formaggi et pan»<sup>39</sup>.

D'altro canto, assicura ancora Landi, il cacio «non guasta mai minestra e senza esso non si può far'

---

<sup>36</sup> *Ibidem*, p. 45. Vd. note 15-18 p. 71.

<sup>37</sup> *Ibidem*, p. 50. Vd. pure pp. 51 ss.

<sup>38</sup> *Ibidem*, p. 53. I puntini sono miei.

<sup>39</sup> *Ibidem*, p. 54.

buone lasagne, i macaroni non meritano pur un sol sguardo. Egli è de ravioli la vera salsa. Le frittate senza esso sono di pocho valore ma della torta egli è la propria et vera anima. Agli annolini senza formaggio non si metterebbe mano; i pieni degli arrostiti e de lessi non vogliono un' cucchiario d'acqua. Le ova maritate non possono maritarsi se non col formaggio, senza cui non si può dorare o santificare il pane. Insomma egli è quello che accompagna tutte le vivande e che è vero de tutti e cibi humani gentile e gratio condimento»<sup>40</sup>.

Un appassionato della sua terra e dei molti eccellenti prodotti, Giulio Landi.

E si ritrova, in ciò, adeguatamente assecondato da non pochi nobili e letterati, cui, del pari golosi, si affiancano altri nomi reputati: per esempio «da Lione, Bruyerin Champier conferma, nel 1550, qual'è il migliore»<sup>41</sup>. Già in precedenza per altro, nel 1546 – data assai vicina alla prima uscita della *Formaggiata* – una fervida esaltazione del cacio scaturisce dalla penna di Ercole Bentivoglio: «Chi vuol del buon formaggio, a Parma vada, / A Piacenza, a Milano, e in quelle bande, / Che ve n'è sempre piena ogni contrada. / La Toscana ancor lei par che ne mande / De' buoni, ma vi è gran differenza, / Come l'asino a Bue, da pere a ghiande, / Et benché nomi l' suo per eccellenza, / Et la Romagna tanto se ne vanti, / Non ti partir lettor mio da Piacenza»<sup>42</sup>. Chiosa lepido Capatti: «Giungendo da un Bolognese, parrebbe un consiglio patriottico, non fosse per il campanilismo casario delle mense di qua e di là del Taro o del Sele, sopra o sotto il Po, cispadane o cisalpine, e l'antipatia reciproca delle vacche da latte di Parma, Reggio, e Lodi. Forse a Piacenza il “formâi” cascava dal cielo sui maccheroni; il suo prezzo, sulla Piazza Maggiore di Bologna, ne giustificava il pregio commerciale e qualche elogio. “Il formaggio in forma nostrano soldi 1 denari 8, il formaggio in forma piacentino soldi 2 denari 6”, annotava il Ghirardacci per il 1506»<sup>43</sup>.

Comunque sia, per bypassare rivalità e campanilismi di sorta merita al fine ricordare come, più avanti

---

<sup>40</sup> *Ibidem*, p. 56. E prosegue: «Chi è adunque così ignorante, stupido e sciocco che neghi 'l suo gran valore et la singulare utilità sua? Ma fannomi rinegar' la pacienza certi pedanti, hippocriti e ignoranti», i quali – denuncia tra l'altro l'autore – «sputano con una certa gravità questo verso latino. *Caseus est sanus, quem dat avara manus*»: una massima, afferma indignato l'autore, che «ha luogo appresso persone misere, avere o ladre, over dove il cascio ha qualche difetto e non è buono, come il cascio cavallo, le provature che non sono marzoline, il cascio di capra o di varij latti e di misture fatto. Ma il formaggio piacentino perciò che non patisce vergogna né difetto alcuno, se vuol darlo amorevolmente e volentieri e tanto quanto l'huomo ne vuole et quanto piace altrui di mangiarne. Et perciò noi piacentini habbiamo per cosa vituperosa il porre in tavola il formaggio a bocconi tagliati ma mettiamoci un formaggio tutto intiero. Perché delle cose buone e pretiose, l'huomo ne debbe esser' largo donatore, e delle cattive, parco e avaro» (pp. 60; 61). Vd. note 43- 44; 60 p. 72.

<sup>41</sup> A. Capatti in Giulio Landi, *Formaggiata*, cit., p. 19.

<sup>42</sup> *Opere poetiche del signor Ercole Bentivoglio all'illustrissimo ed eccellentissimo monsignor Cornelio Bentivoglio d'Aragona arcivescovo di Cartagine, e nunzio per la Santità di Nostro Signore papa Clemente 11. al re cristianissimo*. In Pariggi presso Francesco Furnier, nella strada di San Giacomo, alla insegna delle armi della città, 1719, p. 114. Cfr. E. Bentivoglio, *Le satire et altre rime piaceuoli del signor Hercole Bentiuoglio*. In Vinegia appresso Gabriel Giolito de' Ferrari, 1557.

<sup>43</sup> A. Capatti in Giulio Landi, *Formaggiata*, cit., p. 17. Cfr. *Della historia di Bologna. Parte 3*. Del R. P. M. Cherubino Ghirardacci, a cura di A. Sorbelli, Città di Castello 1932, p. 357.

nel tempo rispetto alle divagazioni di Landi & C., cioè sullo scorcio del secolo diciassettesimo, non trascuri di lodare il formaggio un intenditore come L.A. Muratori. Il quale – sorprendente ma vero – «non fu soltanto quell'autore di monumentali opere serie, quel poligrafo formidabilmente erudito e quello storico-antiquario meticoloso che ben conosciamo, ma anche, fin dagli anni dell'adolescenza, uno spirito arguto, dotato d'una sua vena faceta e gioviale, destinata a lasciare più d'una traccia, sia pure saltuariamente, persino negli scritti dell'età matura, in particolare nell'epistolario»<sup>44</sup>. E giusto «alla produzione giovanile del Nostro – informa sempre Gabriele Burzacchini – appartengono alcuni *carmina* scherzosi in latino maccheronico, prove ancora acerbe che la critica per lo più ignora»; in particolare certi, «di tenore parodico-gastronomico», sembrano «semplici esperimenti poetici o parapoetici d'ispirazione ludica», dove risultano «palesi le reminiscenze di letture di scuola (all'epoca l'autore era studente tra i sedici e i diciott'anni), redatti in una forma non scevra di difetti e ingenuità, tuttavia già indicativi, oltre che d'una certa *institutio*, anche e soprattutto d'un *habitus* simpaticamente giocoso»<sup>45</sup>.

Nella serie rientrano tre godevoli brani che il grecista presenta nel testo originale<sup>46</sup>, facendo seguire a ciascuno una puntuale traduzione e un breve ma esauriente apparato di note con un succoso commento. E appunto l'incipit del primo dei *carmina*<sup>47</sup> – *Elogio della farina in relazione alle vivande con essa preparate* – degnamente incorona il cacio grattugiato: «Perché spalanchi gli occhi, o Musa? / Perché protendi il collo? / Stai forse ammirando i maccheroni cosparsi di formaggio?».

---

<sup>44</sup> G. Burzacchini, Su alcuni *carmina macaronica* di Lodovico Antonio Muratori, “Eikasmós” 14, 2003, p. 243. Vd. pure n. 1: «Osserva ad es. G. Folena (*L'italiano in Europa*, Torino 1983) che “[Muratori] si compiace talora di scherzosi *pastiches* linguistici, in cui accanto alla caricatura dello spagnolo compaiono dialettalismi e latinismi inusitati, come nei versi [...] indirizzati all'amico [Gian Giacomo] Tori... (*Epistolario*, ed. Campori, I, 40)” (p. 16). La lettera in questione è datata 27 settembre 1693, quando il Muratori era poco più che ventenne; ma l'inclinazione arguta e gli interessi linguistico-dialettali percorrono tutta l'opera del Nostro, ed emergono con netta evidenza anche in raccolte del carteggio muratoriano più tardo, in particolare nelle lettere allo Scalabrini (dal 1726 in poi), dov'è sorprendente “la frequenza di espressioni popolareggianti, o decisamente vernacole, che condiscono con un pizzico di *humour* le vicende (talora poco dilettevoli, sovente tristi o tragiche) di cui i due si scambiano notizie” (F. Marri, *Letteratura ferrarese e lingua “estense” nel Muratori*, in AA. VV., *Studi sulla civiltà del secolo XVIII a Ferrara*, I [Quaderni del «GFF», 2], Ferrara 1980, 3-17: 13 ss., con dovizia di esempi)». Fuori parentesi, puntini miei.

<sup>45</sup> G. Burzacchini, *Osservazioni su alcuni componimenti maccheronici giovanili di Lodovico Antonio Muratori* in *Memorie Scientifiche, Giuridiche, Letterarie della Accademia Nazionale di Scienze Lettere e Arti di Modena*, Ser. VIII, v. VII (2004), fasc. I, p. 116.

<sup>46</sup> Avverte Burzacchini: «L'unica edizione a stampa che se ne conosca, purtroppo viziata da qualche errore di lettura e numerose imprecisioni, è quella curata da Tommaso Sorbelli, corredata da una scarna prefazione e priva di commento (se si eccettuano le rare note informative). Il testo che fornisco è frutto di un controllo autoptico del quaderno manoscritto, conservato presso la Biblioteca Estense di Modena (Archivio Soli Muratori, Filza II, fasc. 3d, cc. 14r/v e 15 r). Mi attengo scrupolosamente all'originale sia per la punteggiatura (troppo spesso infedele nell'*editio princeps*), sia per la libera alternanza di maiuscole e minuscole; in apparato registro solamente i termini per i quali il Sorbelli (S) proponeva una lettura diversa», G. Burzacchini, *Osservazioni*, cit., p. 116. Cfr. *Lud. Ant. Muratorii Carmina. Quam plurima juvenili aetate condita quae ex Atestina Bibliotheca eruit quibusque praefationem adiecit T. S.*, Mutinae 1958.

<sup>47</sup> Pubblicati rispettivamente alle pagine 118-120; 124-125, in G. Burzacchini, *Osservazioni*, cit.

### *Appendice veneto-bellunese*

Nelle fattorie del Triveneto la mungitura, compito tradizionale degli uomini, non di rado toccava anche alle donne, praticata in ogni caso con una frequenza di «due volte al giorno, a distanza di dodici ore». Appena munto il latte risultava «tiepido e dolce», con una «spuma alta due dita», e in larga parte veniva versato in «recipienti capaci e coperti che erano depositati fuori dal cancello d'ingresso, in attesa del latèr, che passava col suo caretìn, li svuotava e prendeva nota della quantità». Nell'Ottocento, con la nascita delle latterie sociali tipicamente venete, sorte un po' ovunque nella regione, si apre un nuovo percorso. Fino ai primi decenni del Novecento sono i singoli produttori che conferiscono il latte alla latteria – con i mezzi più diversi: dai *caretìn* spinti a mano alle carrette trainate dal cavallo – ma in seguito, «è la latteria stessa che invia i suoi incaricati, con mezzi sempre più adatti e sofisticati, a raccogliere il latte a domicilio». Nel primo caso il prezioso liquido viene ripagato in denaro, nel secondo «col formàio... pressoché tutto di quello che oggi chiamiamo montasio, questo splendido prodotto che vanta una caratteristica unica: quella di essere sempre eccellente, da appena fresco fino alla fine della stagionatura, quando è secco e può sostituire con grande dignità il grana... Parte del latte restava in casa e, una volta fatto el cao, veniva accuratamente scremato. Alle donne competeva poi, raggiunta la quantità di cao sufficiente, fare il burro, usando il tradizionale burciòt». Quello che «residuava dalla lavorazione del burro, el latìn, veniva usato per integrare le lavadure, destinate al làip del porzèl. Talora si ricavava dal scòlo (residuo della lavorazione del latte) anche la puina, ma non tutti la apprezzavano» perché giudicata di «scarso valore nutritivo. Nelle zone collinari si preferiva la puina fumegada che, una volta ben asciugata, quasi secca, veniva usata come formaggio grana, sulla pasta e anche, soprattutto, sulle téghe». Non di rado in estate le bestie venivano mandate «a monticare, per un periodo di tre-quattro mesi, sul Visentin, che in vetta, soprattutto sul versante bellunese, pullulava di malghe (Còr, Pezzèi, Pezéta...), oggi ridotte a poche unità. In quel periodo la malga, oltreché rifugio notturno per bestiame e malghèr, era anche una latteria a ciclo integrale, dove si producevano tutti i latticini: formàio, burro, puina fresca e fumegada. Il burro di malga aveva i suoi appassionati, ma non a tutti piaceva, perché, caratteristica inconfondibile, el savéa da fun». Quanto al bestiame, «la stalla normale aveva solo vacche», tuttavia «quella dei bacànòt aveva anche un pèr de bò, quando non addirittura quattro»<sup>48</sup>.

---

<sup>48</sup> A. Toffoli, *I mangiari di una volta. Passeggiata nel passato dalle parti dei mangiari rustici*, Vittorio Veneto (TV) 2011, pp. 76-78. Fuori parentesi, puntini miei.